

MARIE MERBURG
Nordseesterne

Weitere Titel der Autorin:

Wellenglitzern
Inselleuchten
Sommerflimmern
Ostseeträume
Ostseefunkeln
Strandkorbzauber
Leuchtturmsommer

Über die Autorin

Marie Merburg wurde am 7.7.1977 in Mühlacker in Süddeutschland geboren. Nach dem Studium in Stuttgart zog sie mit ihrer Familie in die Nähe von Heilbronn, wo sie auch heute noch lebt. Für ihre Romane *Wellenglitzern*, *Inselleuchten*, *Sommerflimmern*, *Ostseeträume*, *Ostseefunkeln*, *Strandkorbzauber* und *Leuchtturmsommer* hat sie sich die deutsche Ostseeküste als Schauplatz ausgesucht, weil sie von der Landschaft und den Menschen dort fasziniert ist. Mit *Nordseesterne* betritt sie schriftstellerisch neues Gebiet.

Unter dem Namen Janine Wilk schreibt die Autorin auch erfolgreich Kinder- und Jugendbücher.

MARIE MERBURG

Nordsee sterne



Roman

Lubbe



Die Bastei Lübbe AG verfolgt eine nachhaltige Buchproduktion. Wir verwenden Papiere aus nachhaltiger Forstwirtschaft und verzichten darauf, Bücher einzeln in Folie zu verpacken. Wir stellen unsere Bücher in Deutschland und Europa (EU) her und arbeiten mit den Druckereien kontinuierlich an einer positiven Ökobilanz.



Originalausgabe

Dieses Werk wurde vermittelt durch die
Michael Meller Literary Agency GmbH, München.

Copyright © 2023 by
Bastei Lübbe AG, Schanzenstraße 6–20, 51063 Köln

Vervielfältigungen dieses Werkes für das
Text- und Data-Mining bleiben vorbehalten.

Textredaktion: Dr. Ulrike Brandt-Schwarze, Bonn
Lektorat: Karin Schmidt

Umschlaggestaltung: Kirstin Osenau
Einband-/Umschlagmotiv: © flowersmile/Shutterstock;
MM_photos/Shutterstock; Pawel Kazmierczak/Shutterstock;
Katerina Arts/Shutterstock; Katerina Arts/Shutterstock;
Yolande de Kort/Trevillion Images

Satz: two-up, Düsseldorf
Gesetzt aus der Garamond
Druck und Verarbeitung: GGP Media GmbH, Pößneck

Printed in Germany
ISBN 978-3-404-19187-1

1 3 5 4 2

Sie finden uns im Internet unter luebbe.de
Bitte beachten Sie auch: lesejury.de



Kapitel 1

Mit klopfendem Herzen faltete ich das Papier auf. Nur eine Sekunde später verzog ich angewidert den Mund. *Currywurstkuchen*, igitt!

Neugierig schielte ich auf den Zettel meiner Freundin Katja. Die Glückliche hatte das Gericht *Chilipeitschen auf Spinat* aus dem Lostopf gezogen – da blieb immerhin Spielraum für kreative Interpretationen.

Wir hatten die Follower unseres Kochkanals auf YouTube dazu aufgerufen, uns die schlimmsten Rezepte aus dem Internet zu schicken, damit wir daraus vor der Kamera spontan etwas Schmackhaftes zauberten. Aus den Einsendungen hatte unser Freund Piet fünf Rezepte herausgesucht und uns die wichtigsten Zutaten besorgt.

»Das wird nicht einfach«, stellte ich seufzend fest.

»Sprich bitte nur für dich!« Katjas Lippen kräuselten sich siegessicher. Sie reckte die Faust in die Höhe und strahlte in die Kamera. Ihre kastanienroten Locken wippten aufgeregt. »Damit werde ich die finale Challenge gewinnen, liebe Freunde!«

Wie immer stellte Piet uns auch seine Restaurantküche zur Verfügung – ohne seine Unterstützung wäre der Erfolg unseres Kanals *Die Schaumschläger* nicht möglich gewesen. Leider ging heute unsere gemeinsame Zeit nach sechs tollen Jahren zu Ende.

»Nicht so schnell!«, bremste ich Katjas Enthusiasmus und

drehte mich ebenfalls zur Kamera. Ganz automatisch nahm ich dabei eine Pose ein, die meine Schokoladenseite zeigte. Diejenige ohne Narbe auf der Wange. »Wie ihr alle wisst, wachse ich an meinen Aufgaben. Das wird der beste Currywurstkuchen, den die Welt je gesehen hat!«

Normalerweise spuckte ich nicht so große Töne, aber das gehörte nun mal zur Show. Außerdem machte es Spaß, vor der Kamera in eine andere Rolle zu schlüpfen. Denn in meinem echten Leben musste ich angepasst, pflichtbewusst und zielstrebig sein. Meine Mutter erinnerte mich stets daran, dass ich bald viel Verantwortung zu tragen hätte und meiner Rolle gerecht werden müsste. Bei unseren Drehs blühte ich jedoch regelrecht auf und fühlte mich lebendig, denn das Kochen war meine große Leidenschaft.

Ich kniff die Augen zusammen. »Wenn du dich daran erinnerst, habe ich beim letzten Mal mit meiner Interpretation des Salzstangenaufbaus ebenfalls gewonnen.«

»Ja, ja, träum du nur von deinem vergangenen Sieg!« Katja machte eine wegwerfende Handbewegung. »Aber das Heute zählt. Am Ende wird unser Juror entscheiden, welches Gericht besser schmeckt.«

Sie deutete auf Piet, der hinter uns auf seinem Stuhl neben der Schwingtür saß und ein Nickerchen hielt. Das tat er bei unseren Drehs immer. Dabei hatte er die Hände vor seinem beleibten Bauch gefaltet, sein Kopf hing nach vorne, und ein leises Schnarchen war zu hören. Piet war Ende fünfzig und ein echtes Hamburger Original. Zu seinen Eigenheiten gehörte es, dass er in seinen arbeitsfreien Phasen auf Kommando einschlafen konnte – egal, wo er sich gerade befand. Unsere Follower liebten ihn. Einige hatten sich sogar ihre Kochschürze mit seinem schlafenden Konterfei bedrucken lassen.

»Dann auf in den Kampf!«, verkündete ich und deutete auf

unsere selbst gebastelte Trophäe. »Der *Goldene Schneebes* wartet auf die Siegerin.«

»Los geht's!« Katja hob die Hand, und wir klatschten ab. Umgehend wuselten wir in der Küche umher und suchten unsere Zutaten zusammen, wobei wir abwechselnd das Reden übernahmen – schließlich wollten unsere Zuschauer erfahren, was für einen Plan wir verfolgten.

Ich liebte diese Momente. Wenn wir anfangen zu kochen, wurde aus der kühlen Restaurantküche ein Raum der eifrigen Betriebsamkeit, der klappernden Töpfe und verheißungsvollen Düfte. Die Hitze der Öfen verströmte Gemütlichkeit, Röstaromen erfüllten die Luft, und Gasflammen zuckten erwartungsvoll hin und her. Allein durch die Gerüche konnte sich dieses nüchterne Laboratorium der Kochkunst in jeden Ort der Welt verwandeln. Köchelte man pralle, von der Sonne verwöhnte Tomaten, würzte sie mit Oregano, Thymian und Rosmarin und gab noch einen Schuss Chianti dazu, fühlte man sich unwillkürlich in ein uriges italienisches Bauernhaus versetzt. Mit dem Duft von Curry, Kurkuma, Kardamom und Kreuzkümmel reiste man nach Indien und mit einer kräftig gewürzten Fischsuppe an die Küste.

In einer Küche konnten sogar die Gesetze der Zeit außer Kraft gesetzt werden, denn der Geruch von knusprig gebratenem Gänsefleisch, Klößen und Apfelrotkraut sorgte selbst im August für ein so intensives Heiligabend-Gefühl, dass man unwillkürlich ein Weihnachtslied summte. Auch ein unbeteiligter Beobachter erkannte in solchen Momenten: In diesem Raum wurde gezaubert.

Katja und ich standen dabei vor der Herausforderung, nicht nur etwas Leckeres auf den Teller zu bringen, sondern auch die Kamera im Blick zu haben und unsere Zuschauer zu unterhalten. Mittlerweile waren wir jedoch ein eingespieltes Team und

konnten uns blind aufeinander verlassen. Intuitiv wussten wir, wann die andere sich aufs Kochen konzentrieren musste. Notfalls konnten wir die weniger gelungenen Sequenzen später immer noch herauschneiden, aber heute übertrugen wir einen Livestream, denn es war ein denkwürdiger Anlass: Wir drehten unsere allerletzte Folge, da Katja im siebten Monat schwanger war. Mit Zwillingen. Wie sie es schaffte, sich mit dem riesigen Bauch ungehindert in der Küche zu bewegen, war mir ein Rätsel.

Genau wie ich war meine beste Freundin Mitte dreißig. Vergangenes Jahr hatte sie ihren langjährigen Freund Tom geheiratet und war überraschend schnell schwanger geworden. Überraschend deshalb, weil Katja gelesen hatte, dass in unserem Alter die Fruchtbarkeit schon deutlich abgenommen hatte und man sich unter Umständen auf eine »Übungszeit« von ein bis zwei Jahren einstellen musste. Beim Absetzen der Pille war sie deshalb davon ausgegangen, dass ihr bis zu einem positiven Schwangerschaftstest genügend Zeit bleiben würde, um ihre Marketingfirma, die sie zusammen mit ihrem Mann gegründet hatte, in Hamburg zu etablieren.

Tja, offenbar traf die Sache mit der nachlassenden Fruchtbarkeit nicht auf alle Frauen Mitte dreißig zu! Gleich im zweiten Probemonat hatte es geklappt. Dass es dann gleich Zwillinge werden würden, hatte sie vollends aus der Bahn geworfen. Über eine Woche hatte Katja sich an meiner Schulter ausgeheult und immer wieder geschluchzt, dass sie das alles niemals unter einen Hut kriegen und total verbocken würde. Mantraartig hatte ich ihr versichert, dass sie in all das hineinwachsen und ganz bestimmt großartig hinbekommen würde – so wie alles, was sie anpackte. Zum Glück hatte sie mir irgendwann geglaubt, und seither freuten Tom und sie sich auf ihr neues Leben.

Dass Katja für unseren Kanal unter diesen Umständen keine Zeit mehr finden würde, stand außer Frage. Ich bewunderte

meine Freundin, dass sie den Mut besessen hatte, sich für Ehe und Kinder zu entscheiden. Davon war ich noch weit entfernt. Ich konnte lediglich einen Freund vorweisen. Wobei diese Bezeichnung wahrscheinlich schon leicht übertrieben war. Das mit Erik und mir war ... kompliziert. Heirat und Familie standen für mich jedenfalls noch lange nicht zur Debatte.

»... neu interpretieren«, drang Katjas Stimme an mein Ohr. »Im Originalrezept sind mit Chilipeitschen natürlich die geräucherten Würste aus Schweinefleisch gemeint, doch ich werde rote Chilischoten für mein Gericht benutzen. Leute, ich verspreche euch, diese Chilipeitschen knallen richtig!«

Ich schüttelte über ihren Wortwitz grinsend den Kopf. Himmel, ich würde diese Drehs mit ihr unglaublich vermissen!

»Pass nur auf, dass es nicht zu scharf wird!«, warnte ich sie. »Du weißt, Piet mag es nicht, wenn seine Zunge von der Schärfe taub wird und er die unterschiedlichen Aromen nicht mehr herauschmecken kann.«

Katja winkte ab. »Kein Problem! Selbst wenn ich zu viele Chilis erwische, kann ich dagegen noch etwas tun.« Sie wandte sich an die Kamera. »Denn das Capsaicin der Chilischote ist fettlöslich. Gibt man – je nach Gericht – Kokosmilch, Sahne oder Crème fraîche dazu, mildert das die Schärfe ab, und es besteht keine Gefahr mehr, dass eure Gäste ...«

Ich ließ sie weiterreden und konzentrierte mich auf meine Aufgabe. Bisher war ich noch nicht weit gekommen. Der heutige Tag ließ mich ganz gefühlsduselig werden! Normalerweise schlug ich nicht so ein lahmes Tempo an. Ich straffte die Schultern und zog mein T-Shirt zurecht, auf dem eine grinsende Karotte aufgedruckt war.

Im Rezept aus dem Internet wurde der Currywurstkuchen aus fertigem Hefeteig, einer Flasche Curryketchup, Gelatine und acht Bratwürsten gemacht. Eklig! Das bedeutete, dass ich –

genau wie Katja – eine komplett neue Richtung einschlagen musste. Eine vage Idee begann sich in mir zu formen, und ich lächelte. Ich würde mit dem Currywurstkuchen in Richtung Kartoffeltortilla gehen! Optisch würde das durchaus als Kuchen durchgehen, und geschmacklich passten Kartoffeln und Currywurst sehr gut zusammen.

Hastig machte ich mich ans Werk, während Katja die nächsten Schritte ihres Rezepts erklärte. Sie war beim Kochen schon bedeutend weiter als ich.

Ich signalisierte ihr mit einer Geste, dass ich so weit war, wieder die Moderation zu übernehmen.

»Die Currywurst kommt ja angeblich aus Berlin«, erzählte ich den Zuschauern. »Im Original wird übrigens keine Bratwurst, sondern Brühwurst ohne Haut verwendet. Daran halte ich mich auch heute. Aber zuerst muss ich mich um die Kartoffeln kümmern, da sie deutlich mehr Zeit benötigen.«

Ich schälte eine Zwiebel und ein paar Kartoffeln, hackte die Zwiebel klein und schnitt die Kartoffeln in kleine Würfel.

»Die Kartoffelwürfel kommen jetzt in eine Pfanne mit viel heißem Öl – sie sollten komplett damit bedeckt sein«, erklärte ich. »Auf mittlerer Hitze werden sie jetzt fünfzehn Minuten gebraten, und so habe ich Zeit, mich um den Rest zu kümmern. Denn im Gegensatz zum Rezept aus dem Internet werde ich die Würste nicht roh in meine Kartoffeltortilla geben. Um das typische Röstaroma zu bekommen, brate ich die Wurstscheiben in einer Pfanne, zusammen mit der klein geschnittenen Zwiebel.«

Nachdem alles eine schöne goldbraune Farbe angenommen hatte, nickte ich zufrieden. »Ich streue noch etwas Currypulver darauf, damit die Wurst den typischen Geschmack annehmen kann – und jetzt kann das Ganze erst mal abkühlen.«

Verzweifelt suchte ich einen freien Platz für meine Pfanne.

Mein Arbeitsbereich war allerdings schon jetzt total chaotisch. Keine Ahnung, wie Katja es immer schaffte, während des Kochens gleichzeitig für Ordnung zu sorgen! Piet hatte mir schon mehrfach gesagt, dass er mich hochkant rauswerfen würde, wenn ich bei ihm angestellt wäre. Ich dagegen liebte mein kreatives Chaos. Und Kreativität war genau das, was ich jetzt brauchte! Denn wie ersetze ich nun diesen doofen Ketchup? Im Kopf ging ich schnell mehrere Varianten durch und fällte meine Entscheidung aus dem Bauch heraus.

»Wie im spanischen Originalrezept für Kartoffeltortilla verquirlen ich jetzt vier Eier mit dem Schneebesen und würze das Ganze mit Salz und Pfeffer«, brüllte ich in die Kamera, denn Katja pürierte gerade den Blattspinat im Mixer. »Dazu gebe ich allerdings noch ein wenig Tomatenmark, geschnittene getrocknete Tomaten, Rosenpaprika und Chiliflocken. Ihr seht schon, dass sich die Farbe ändert und wir durch das Tomatenmark ein schönes Rot bekommen ... Nun kann ich auch schon die angebratenen Wurstscheiben dazugeben, die mir das nötige Curryaroma liefern.«

Ich nahm einen Teelöffel und probierte. Das war immer der Moment, in dem mir das Herz bis zum Hals klopfte. Wenn ich Pech hatte, war mein Experiment misslungen!

»Und?«, fragte Katja, die mich gespannt beobachtete.

»Nicht schlecht.« Ich wiegte den Kopf hin und her. »Natürlich ist das Ei noch nicht gebraten, aber man schmeckt schon jetzt das Curryaroma, und die Tomatenmasse macht es schön fruchtig. Aber mir fehlt noch was! Ich verfeinere es mit ein wenig Honig.«

»Etwas Süße ist in einer Currywurstsoße essenziell«, stimmte sie mir zu, während sie einen dünnflüssigen Teig in die heiße Pfanne gab. Anscheinend bereitete sie Crêpes zu.

Oh, verflucht! Das war Katjas Spezialität. Meine Chancen auf

einen Sieg hatten sich gerade deutlich verschlechtert. Ich musste mir sofort etwas einfallen lassen, um meinem Gericht das gewisse Etwas zu verleihen!

»Ich werde auch noch rote Mitsuba hinzufügen«, platzte es ohne weiteres Nachdenken aus mir heraus. »Die hab ich vorhin bei Piet im Kühlraum gesehen.«

Den Zuschauern erklärte ich: »Mitsuba ist japanische Petersilie, die geschmacklich an Kerbel, Sellerie und Nelken erinnert. Sie hat rote Blätter und wird ganz wunderbar in meine Masse passen.«

»Ernsthaft?«, fragte Katja erstaunt. »Du fährst heute aber volles Risiko.«

»Du weißt, ich liebe das Risiko!«, behauptete ich draufgängerisch und warf meine blonden Haare zurück.

»Dass ich nicht lache«, erwiderte sie schnaubend. »Dir bricht schon der Angstschweiß aus, wenn du im Auto hundert Meter ohne Sicherheitsgurt fahren musst!«

Damit hatte sie leider recht. Normalerweise ging ich eher selten ein Wagnis ein. So hatte ich mich vor Jahren zum Beispiel entgegen meinen persönlichen Interessen für ein trockenes BWL-Studium mit dem Schwerpunkt Marketing entschieden, genau wie meine Mutter es damals von mir erwartet hatte. Für mich als zukünftige Geschäftsführerin unserer Naturkosmetikfirma *Natürlich schön* war dieser Studiengang schließlich am sinnvollsten gewesen.

»Vielleicht ist das ja der Beginn von etwas Neuem«, entgegnete ich mit gerecktem Kinn. »Womöglich bin ich ab sofort risikofreudiger?«

Katja zwinkerte mir zu. »Ich finde, etwas mehr Verrücktheit würde dir gut stehen.«

Ich erwiderte ihr Lächeln, aber schon einen Moment später wurde mir das Herz schwer: Das gemeinsame Kochen vor der

Kamera und unser unbeschwertes Geplänkel würden mir unfassbar fehlen! Nur hier hatte ich das Gefühl, wirklich ich selbst zu sein. Vielleicht war es mir deshalb so wichtig, den *Goldenen Schneebesen* zu gewinnen. Nicht nur als kostbare Erinnerung, sondern auch als Mahnung, dass es noch eine andere Luisa Steinbeck gab, die ich nicht vergessen durfte.

Piet ließ sich Zeit mit seinem Urteil. Gespannt beobachteten Katja und ich, wie er von jedem Gericht kostete und dabei andächtig kaute. Wie ein Bär ragte er mit seinen breiten Schultern zwischen uns auf, und sein buschiger Vollbart wackelte eindrucksvoll bei jedem Bissen.

Katja hatte fantastische Spinat-Crêpes gezaubert mit einer Füllung aus Lachs, Gurken, Feta und Crème fraîche. Dazwischen blitzten sowohl als optisches als auch gustatorisches Highlight die klein geschnittenen Chilischoten hervor.

»Isa, du hattest eindeutig das schwierigere Gericht«, sagte Piet. »Die Vorgabe mit dem Currywurstkuchen war schwer umzusetzen, aber du hast das Beste daraus gemacht. Deine Kartoffeltortilla ist großartig!«

Er probierte noch mal ein Stück. »Da sind die Kartoffeln, die Eimasse mit dem Tomatenaroma, die mit Curry gewürzte Wurst ... Eine gewagte Kombination, die trotzdem lecker schmeckt! Aber wir kochen hier auf hohem Niveau – und die japanische Petersilie ...« Er hielt inne und seufzte.

Ich verzog das Gesicht. »Etwas zu viel des Guten?«

Er nickte. »Die Idee mit der Kartoffeltortilla spricht für deine Kreativität. Das Gericht hätte das Potenzial gehabt, genial zu werden, aber manchmal ist weniger einfach mehr. Du hättest wissen müssen, dass Mitsuba bei längerer Hitze ein leicht bitteres Aroma annimmt.«

Ich musste mir Mühe geben, mir meine Enttäuschung nicht

anmerken zu lassen. Das hatte ich nun von meiner Risikobereitschaft.

»Und was ist mit mir?« Katja hatte vor Aufregung gerötete Wangen.

»Die gerollten Spinat-Crêpes mit der Füllung sind optisch ...«, er hielt den Teller in die Kamera, »... ein absolutes Highlight. So wie du es angerichtet hast, würde ich es jederzeit in meinem Restaurant servieren.«

»Höre ich da ein ›aber‹ mitschwingen?« Sie zog eine Schnute und strich in kreisenden Bewegungen über ihren Babybauch.

Piet nickte. »Der Geschmack hält leider nicht, was die Optik verspricht. Es ist offen gestanden etwas fad, denn du hast zu wenig Chilischoten genommen – und gerade die sollten doch diesem Gericht einen gewissen Kick geben.«

Ausgerechnet heute hatte meine mutige Freundin anscheinend das Risiko gescheut und stattdessen auf meine übliche Zurückhaltung gesetzt. Beim großen Finale hatten wir offenbar die Rollen getauscht.

»Dabei hast du dich mit deiner Interpretation sowieso weit vom Original entfernt«, fuhr Piet kritisch fort. »Während Isa sich an das Konzept eines Currywurstkuchens gehalten hat, hat dein Gericht mit Chiliwürsten auf Spinat nichts mehr zu tun.«

»Ich hab das Thema verfehlt?« Sie blickte mit hochgezogenen Augenbrauen in die Kamera. »Da fühlt man sich wieder wie in der Schule, Leute!«

Katja versuchte zwar, es zu überspielen, aber ich sah ihr ihre Enttäuschung deutlich an.

Piet strich sich über seinen Bart. »Deshalb würde ich sagen, dass euer Kochduell unentschieden ausgefallen ist«, verkündete er diplomatisch.

»Ernsthaft?«, entfuhr es mir überrascht.

Piet war ein begnadeterer Koch, und seine Kritik an unseren

Gerichten war absolut gerechtfertigt. Dass er jedoch keine Favoritin hatte, kaufte ich ihm nicht ab. In all den Jahren hatte es noch nie ein Unentschieden gegeben. Ich vermutete, dass er es einfach nicht übers Herz brachte, eine von uns als finale Siegerin zu küren. Dann musste ich das wohl übernehmen!

»Also, ich habe ebenfalls von beiden Gerichten gekostet und für mich ist das Ergebnis eindeutig ...«

Ich nahm den *Goldenen Schneebesens* in die Hand und überreichte ihn Katja. »Du hast dir diesen Sieg verdient! Meine Currywursttortilla kann mit deinen Spinatcrêpes nicht mithalten.«

Katja drückte sich die Trophäe gerührt an die Brust. »Wirklich? Bist du sicher?«

Ich nickte nachdrücklich. »Nimm sie! Bei dir ist sie besser aufgehoben.«

Als ich Katjas strahlendes Lächeln sah, wusste ich, dass mein Entschluss richtig war. Ihr stand mit ihrem Mann, den Zwillingen und dem Job eine stressige Zeit bevor, die bestimmt nicht immer leicht werden würde. Vielleicht konnte dieses Erinnerungsstück sie in schwierigen Augenblicken aufmuntern und ihr neue Kraft verleihen. Und mit der Trophäe im Regal konnte sie ihren Kindern irgendwann davon erzählen, dass sie früher einmal im Internet zahlreiche treue Fans gehabt hatte und wir zusammen viele lustige Geschichten erlebt hatten. Das war ein schöner Gedanke! Bestimmt würde ich auch ohne den *Goldenen Schneebesens* einen Weg finden, diesen Teil meines Ichs nicht zu vergessen. Jedenfalls hoffte ich das.

Mit belegter Stimme fügte ich hinzu: »Es war mir eine Ehre, mit dir zu kochen und diesen Kanal zu führen.«

Katja schniefte, und ihre Augen füllten sich mit Tränen. »Danke, du bist die Beste!«

Sie konnte nicht mehr an sich halten. Vor laufender Kamera

fiel sie mir laut schluchzend in die Arme, und auch ich musste weinen.

Es hieß immer, dass ein Abschied gleichzeitig auch der Beginn von etwas Neuem war. Aber heute tröstete mich das nicht im Mindesten. Ich hatte lediglich das Gefühl, dass etwas wirklich Schönes für immer zu Ende gegangen war.



Kapitel 2

»So, fertig!«, verkündete ich, schlug den Kofferraumdeckel meines roten Minis zu und wischte mir über die Stirn.

Um Katja eine Pause zu gönnen, hatte ich nach dem Dreh allein unsere Utensilien abgebaut und Piets Küche geputzt. Dass sie nicht dagegen protestiert hatte, war ein deutliches Zeichen dafür, dass sie ziemlich erschöpft war.

Von Piet hatten wir uns schon verabschiedet, und jetzt standen wir abfahrbereit in dem kleinen Hinterhof des Restaurants.

»Bist du sicher, dass ich unser technisches Equipment übernehmen soll?«, fragte ich Katja und deutete zum Kofferraum.

Sie nickte vehement. »Ich habe die Hoffnung noch nicht aufgegeben, dass du ohne mich weitermachst. Gib dir endlich einen Ruck, und such einen Ersatz für mich!«, bettelte sie. »Es würde mir den Abschied leichter machen, wenn es mit unserem Kanal weitergeht. Wir haben so viel Zeit und Arbeit reingesteckt!«

Ich seufzte. »Tut mir leid, aber ich kann mir einfach nicht vorstellen, mit jemand anderem vor der Kamera zu stehen. *Die Schaumschläger* sind wir beide. Ohne dich wäre es einfach nicht mehr dasselbe.«

Die Enttäuschung stand ihr ins Gesicht geschrieben. An ihrer Stelle wäre es mir wohl ähnlich ergangen.

»Aber ich werde mich immerhin um den Blog kümmern«, versprach ich, denn mit dem Koch-Blog hatte damals alles angefangen. »Rezepte und Restaurantempfehlungen zu posten,

werde ich auch allein schaffen. Ich finde, das ist ein guter Kompromiss.«

Sie schien zwar anderer Meinung zu sein, aber Katja wusste mittlerweile, dass jede weitere Diskussion sinnlos war. »Na schön!«

Sie fasste sich an den Rücken und zog eine schmerzerfüllte Grimasse.

Ich musterte sie besorgt. »Hast du dich überanstrengt?«

Die letzten Tage hatte ich unablässig gefragt, ob sie sich den stundenlangen Dreh in ihrem Zustand wirklich zutraute.

»Alles in Ordnung«, beruhigte sie mich. »Nur mein Rücken tut weh.«

»Du musst dich ausruhen!«, befahl ich.

Ich riss die Beifahrtür auf und schob sie auf den Sitz. »Soll ich dir was bringen? Ein Glas Wasser vielleicht? Oder soll ich aus der nächsten Physiopraxis einen attraktiven Masseur entführen?«

Sie grinste. »Ich bin schwanger, Isa. Das haben schon Millionen Frauen vor mir überstanden.« Sie seufzte. »Ich weiß allerdings nicht, ob meine Wirbelsäule das auch so entspannt sieht. Gib mir einfach ein paar Minuten, ja?«

Ich ging neben ihr in die Knie. Da ich keine Geschwister hatte und meine Familie lediglich aus meiner Mutter bestand, war Katja wie eine Schwester für mich. Seit ich als Teenager nach Hamburg gezogen war, waren wir befreundet und teilten nicht nur unsere Leidenschaft für raffinierte Rezepte. Wir waren durch dick und dünn gegangen, hatten uns gemeinsam durch Schule und Studium gekämpft und jedes noch so kleine Geheimnis miteinander geteilt.

Mit einem dankbaren Seufzen machte sie es sich auf dem Autositz bequem. »Erzähl mal, wie läuft es mit Erik? Speichelt er immer noch seine Augenbrauen ein?«

»Ja«, brummte ich, ohne weiter darauf einzugehen.

In einem schwachen Moment hatte ich ihr von Eriks Marotte erzählt, seinen kleinen Finger mit Spucke anzufeuchten und damit seine Augenbrauen glatt zu streichen. Seither hatte sie sich an dem Thema festgebissen, denn sie hielt diesen Tick bezeichnend für seinen Charakter.

»Wolltest du nicht schon längst mit *Ken* Schluss machen?«, bohrte sie weiter.

Ich verzog das Gesicht. »Du sollst ihn nicht so nennen! Das ist gemein. Außerdem: Wenn er Ken ist, bin ich Barbie. Und ich will nicht Barbie sein!«

Katja lachte. Sie machte keinen Hehl daraus, dass sie Erik für den Falschen für mich hielt. Er war ihr zu ehrgeizig und oberflächlich. Ihrer Meinung nach waren wir wie Honig und Maggikraut: Beides waren für sich gesehen gute Zutaten, aber eben nicht kompatibel. Ich wusste zwar nicht, wer in ihrem Vergleich das Maggikraut darstellen sollte, aber ich hoffte insgeheim, dass ich der Honig war.

»In letzter Zeit haben wir uns sowieso nur in der Firma gesehen. Ich denke, ich lasse unsere Beziehung einfach einschlafen«, gestand ich ihr. »Vielleicht versteht Erik den Wink mit dem Zaunpfahl.«

Wieso hatte ich mich nur auf eine Affäre mit einem Kollegen eingelassen? Das war ein großer Fehler gewesen. Besonders, da ich die Tochter der Chefin und er der stellvertretende Geschäftsführer war. Es gab einfach keinen eleganten Weg, das Ganze zu beenden, ohne dass es die gemeinsame Arbeit beeinflusste.

Katja schnaubte. »Subtile Botschaften erreichen das Männerhirn leider viel seltener, als Frauen gerne hätten. Ich schätze, du wirst um eine offene Aussprache nicht herumkommen, Süße!«

Ich rieb mir stöhnend übers Gesicht. In solchen Dingen war ich noch nie besonders gut gewesen, aber wahrscheinlich hatte sie recht. Wenn Erik mich in letzter Zeit zum Essen oder zu

einer Vernissage eingeladen hatte, war ich um eine Schwindelei nicht herumgekommen und hatte unter absolut fadenscheinigen Ausreden abgesagt. Das konnte so nicht weitergehen. Ich musste mich endlich wie eine Erwachsene verhalten!

Leider gab es einige plausible Argumente, die mich bisher genau davon abgehalten hatten. Zum einen die Tatsache, dass Erik eigentlich kein schlechter Kerl war. Mit ihm Schluss zu machen wäre um einiges leichter gewesen, wenn er sich als richtig übler Mistkerl entpuppt hätte. Für ihn sprach ebenfalls, dass meine Mutter ihn liebte – das hatte bis jetzt noch keiner meiner Freunde geschafft. Normalerweise mäkelte sie an jedem Kerl in meinem Leben herum und machte ihn mir madig. Außerdem waren Erik und ich bei der Arbeit ein Spitzenteam. Das hatte mich unglücklicherweise zu der Annahme verleitet, dass wir auch privat gut miteinander harmonieren könnten. Es hatte sich jedoch schnell herausgestellt, dass das nicht der Fall war. Das begann schon mit meiner kleinen gemütlichen Wohnung in Altona mit dem knarrenden Dielenboden, dem Gitarrenspiel des Musikstudenten nebenan und dem Kindergetrappel von Familie Schlüter über mir. Erik fand es inakzeptabel, dass ich immer noch in der »schäbigen Bude« lebte, die ich schon zu Studentenzeiten bewohnt hatte – damals noch gemeinsam mit Katja. Er dagegen besaß eine schicke, moderne Penthousewohnung mit der kühlen Gemütlichkeit eines Eisbergs und war der Meinung, dass ich ebenfalls in eine »standes- und altersentsprechende Wohnung« ziehen sollte. Mit meinen vier Wänden verband ich jedoch schöne Erinnerungen und unbeschwerte Zeiten. Da ich als Kind oft mit meiner Mutter hatte umziehen müssen, war die schnucklige Wohnung mit der altersschwachen Heizung für mich zu meiner Heimat geworden. Zu meinem Hafen. Nur hier konnte ich zur Ruhe kommen und abschalten. Außerdem traf ich in der Kneipe um die Ecke oft Freunde oder lud sie spontan

zu mir zum Essen ein. Ich wollte diesen Teil meines Lebens nicht aufgeben.

Katja grinste süffisant. »Oder hält dich vielleicht der Sex davon ab, mit Erik Schluss zu machen?«

»Hm«, machte ich wortkarg und wich ihrem Blick aus. Mein Sexleben wollte ich jetzt wirklich nicht auf Piets Hinterhof eröffern.

»Wobei es für Frauen heutzutage ja genügend befriedigende Hilfsmittel gibt.« Sie gackerte amüsiert. Anscheinend lenkte sie dieses Thema ganz hervorragend von ihren Rückenschmerzen ab. »Nur deswegen braucht man sich eigentlich nicht den Stress einer freudlosen Beziehung anzutun.«

Im Prinzip stimmte das zwar, doch selbst die besten Orgasmen, die durch besagte Hilfsmittel hervorgerufen wurden, konnten nicht die Nähe eines Mannes ersetzen. Genau dieses Gefühl der Einsamkeit hatte mich überhaupt erst in Eriks Arme getrieben. Denn wie jeder Mensch benötigte ich menschliche Wärme und Zärtlichkeiten.

Zugegeben, es hatte mir auch geschmeichelt, dass er an mir Interesse gezeigt hatte. Immerhin war er der Schwarm der weiblichen Belegschaft. Erik war hochgewachsen, dank seines Personal Trainers muskulös, und seine Gesichtszüge wirkten wie von einem Bildhauer gemeißelt. Dazu trug er elegante Anzüge, und seine dunklen Haare lagen immer tadellos. Das war eine weitere unüberbrückbare Differenz zwischen uns: Erik war von Kopf bis Fuß perfekt und ich ... eben nicht. Automatisch hob ich meine Hand, um zu kontrollieren, ob meine Haare noch meine rechte Wange bedeckten. Doch mitten in der Bewegung fing Katja meine Finger auf.

Ihre Stirn legte sich in tiefe Falten. »Denkst du etwa, dass du nicht hübsch genug für Erik bist?«, fragte sie besorgt. »Willst du deshalb mit ihm Schluss machen?«

»Quatsch!«, widersprach ich, aber ich klang nicht so überzeugt, wie es mir lieb gewesen wäre.

Sie hob skeptisch die Augenbrauen, und ich seufzte.

»Nun, wenn du meine Einschätzung als Presse und Marketingexpertin hören willst: Ihn könnte man jederzeit als männliches Model für Mode und Kosmetik einsetzen, während ich höchstens Werbung für eine Narbencreme machen könnte«, sagte ich sarkastisch.

Die Narbe in meinem Gesicht zog sich von der Mitte meiner Wange bis zum Ohr, machte dort einen Knick und endete unter meinem Auge. Über die Jahre hinweg war sie zum Glück verblasst, doch als sie noch frisch und leuchtendrot gewesen war, hatten mich die Kinder auf dem Schulhof immer *Frankenstein* gerufen. Für mich war das damals fast so schlimm gewesen wie der Unfall selbst. Beides hatte Narben hinterlassen – sichtbare und unsichtbare.

»Das ist absoluter Blödsinn, Isa!«, sagte sie streng. »Du bist ein großartiger Mensch – intelligent, loyal, ehrlich und mitfühlend. Schon allein dafür muss man dich lieben. Davon abgesehen bist du auch wunderschön mit deinem schicken blonden Bob, den schokoladenbraunen Augen und vollen Lippen.«

Ihre eigenen Lippen presste sie nun missbilligend zusammen. »Ich hasse es, wenn du dich auf diese doofe Narbe reduzierst. Dabei fällt sie kaum auf. Mit deinem Haarschnitt und dem Make-up verdeckst du sie perfekt. Aber das hab ich dir alles schon hundert Mal gesagt ...«

»Tut mir leid!«, sagte ich reumütig.

Es war nicht so, dass ich die Narbe nicht akzeptiert hätte – mittlerweile gehörte sie zu mir und war Teil meines Ichs. Nur bei einem Typen wie Erik, der morgens im Bad doppelt so lang brauchte wie ich und einmal pro Woche zur Maniküre ging, krochen meine alten Komplexe aus Kindertagen aus ihrem Versteck

hervor und redeten mir Minderwertigkeitsgefühle ein. Allerdings nur in schwachen Momenten – und eigentlich war dieser Punkt auch sekundär ...

»Bevor du weiter rumrätselst: Der wahre Grund, wieso ich die Beziehung einschlafen lassen will, hat nichts mit Sex, meinem Aussehen oder unterschiedlichen Lebensweisen zu tun«, erklärte ich. »Mir fehlen einfach die Schmetterlinge im Bauch, wenn ich mit Erik zusammen bin.«

Ich konnte nicht verhindern, dass sich ein verträumtes Lächeln auf mein Gesicht schlich. »Ich will Herzklopfen kriegen, wenn der Mann meiner Träume mich ansieht. Wenn wir den Abend nicht zusammen verbringen können, möchte ich Sehnsucht nach ihm haben. Und wenn er mich berührt, sollte es ein sehnsuchtsvolles Kribbeln auslösen.« Ich seufzte. »Beides trifft auf Erik und mich leider nicht zu.«

In Katjas Augen trat ein amüsiertes Funkeln. »Ich wusste ja schon immer, dass in dir eine schnulzige Romantikerin steckt!«

»Das ist überhaupt nicht schnulzig!«, widersprach ich und reckte das Kinn vor. »Aber zu der Romantikerin stehe ich.«

Wir mussten beide lachen. Für meinen Geschmack hatten wir jedoch lange genug mein Liebesleben erörtert. Ich klatschte in die Hände.

»Themenwechsel!«, verkündete ich und richtete mich auf, da mir so langsam die Knie wehtaten. »Ich brauche deinen Rat wegen meiner Mutter. Du kannst dich doch immer so gut in sie hineinversetzen.«

Katja blinzelte vom Beifahrersitz zu mir auf. »Schieß los! Was hast du für ein Problem mit der *eisernen Lady*?«

Anders als der Spitzname vermuten ließ, hatten die beiden ein gutes Verhältnis zueinander. Katja hatte großen Respekt vor meiner Mutter und bewunderte sie für ihren Erfolg. Das ging mir nicht anders. Mit ihren dreiundsechzig Jahren war sie eine

energische, willensstarke Frau, die sich von niemandem etwas sagen ließ. Sie hatte *Natürlich schön* als alleinerziehende Mutter aus dem Nichts heraus aufgebaut und jedem Sturm in ihrem Leben standhaft getrotzt. Doch nun machte ich mir zum ersten Mal ernsthaft Sorgen um sie. In letzter Zeit war meine Mutter oft unkonzentriert und wirkte erschöpft. Sie hatte mir gegenüber zwar zugegeben, schlecht zu schlafen, aber zum Arzt wollte sie wegen solcher »vorübergehenden Kleinigkeiten« trotzdem nicht gehen. Ihre Sturheit brachte mich noch zur Verzweiflung.

»Irgendwas stimmt mit ihr nicht! Sie ist superleicht reizbar und hat keinen Appetit mehr«, berichtete ich. »Bei den Konferenzen wirkt sie geistig oft völlig abwesend. Und letztens hat sie unseren Lieferanten für Kosmetiköle am Telefon übel zusammengestaucht, weil er angeblich die falsche Menge geliefert hatte. Er konnte zum Beweis allerdings eine Mail vorlegen, in der sie selbst die Bestellung kurzfristig geändert hatte. Aber sie konnte sich partout nicht mehr daran erinnern. Dabei hat sie ansonsten ein Gedächtnis wie ein Elefant.«

Nie würde ich den Gesichtsausdruck meiner Mutter vergessen, als ihr ihr Fehler bewusst geworden war. Sie hatte völlig schockiert auf die Mail gestarrt, als würde sie die Welt nicht mehr verstehen. Ich hatte in ihrer Miene etwas gesehen, das ihrem Wesen eigentlich zuwiderlief: Selbstzweifel und Angst.

»Vielleicht ist sie überarbeitet?«, entgegnete Katja. »Aber du kennst sie: Das würde die *eiserne Lady* niemals zugeben.«

Ich nickte und blickte kritisch über den winzigen Hinterhof des Restaurants. Es war Mitte Juni, angenehm warm, und eine laue Brise ließ die Blätter einer kümmerlichen Platane rauschen. Ansonsten gab es hier hinten nur Mülltonnen, rissigen Asphalt und wuchernden Löwenzahn.

»Womöglich ist es mehr als das? Irgendwie ... wirkt sie verändert.« Ich zog die Schultern in die Höhe. »Mir ist schon klar,

dass sie älter wird und der Stress ihr stärker zusetzt. Aber mir wäre einfach wohler, wenn sie sich mal von einem Arzt durchchecken ließe.«

Bedauernd verzog Katja den Mund. »Du kannst sie leider nicht zwingen. Könnt ihr sie nicht wenigstens ein bisschen entlasten?«

Ich schnaubte. »Erik würde liebend gern mehr Verantwortung übernehmen, schließlich ist er der stellvertretende Geschäftsführer. Aber meine Mutter ist ein Kontrollfreak. Und da ich für die Presse- und Marketingabteilung verantwortlich bin, komme ich dafür nicht in Frage.«

Dass ich nach dem Studium nicht die rechte Hand meiner Mutter geworden war, lag nicht an ihr, sondern war mein eigener Wunsch gewesen. Ich fühlte mich noch nicht bereit für so viel Verantwortung. Im letzten Jahrzehnt hatte es auf dem Naturkosmetikmarkt einen gewaltigen Boom gegeben, und unsere Firma war rasant gewachsen. Jede Entscheidung der Geschäftsleitung betraf somit zahlreiche Mitarbeiter und Existenzen. Ein Gedanke, der mich regelrecht lähmte.

»Schick deine Mutter doch in die Ferien!«, schlug Katja vor. Einen Moment später verzog sie allerdings das Gesicht und schlug sich an die Stirn. »Blöder Vorschlag, tut mir leid! Ich hatte vergessen, dass sie davon nichts hält. Was sagt sie immer?«

»*Leute, die sich nach Urlaub sehnen, haben die falsche Arbeitseinstellung*«, zitierte ich Mutters Lieblingspruch und verdrehte die Augen.

»Immerhin habe ich für sie die unangenehme Aufgabe übernommen, mich bei unserem Lieferanten zu entschuldigen«, erzählte ich. »Der war nach dem Anschiss meiner Mutter nämlich tödlich beleidigt.«

Katja verzog das Gesicht. »Hui, das stelle ich mir unangenehm vor! Wie bist du vorgegangen??«

»Als symbolische Geste habe ich persönlich für ihn gebacken und ihm gestern per Express einen großen Geschenkkorb mit all unseren Produkten geschickt. Das hat ihn versöhnlich gestimmt.«

»Lass mich raten: Du hast ihm Macarons gemacht?« Reflexartig fuhr sie sich mit der Zunge über die Lippen.

»Stimmt! Du kennst mich eben.«

»Ich weiß nicht, wie du die immer so perfekt hinkriegst. Sie zergehen im Mund!«, schwärmte sie. »Die Kruste ist außen glatt und knusprig, innen sind sie weich wie eine Wolke, und deine Cremes sind einfach göttlich.« Katja schmatzte andächtig. »Ich schwöre, meine Rückenschmerzen wären vergessen, wenn ich jetzt nur ein Macaron essen könnte!«

Ihr Kopf fuhr ruckartig herum. »Du hast nicht zufällig ein paar übrig?«

Ich grinste. »Es könnte sein, dass ich daheim noch ein paar habe ...«

Plötzlich kam Bewegung in Katja. Sie hatte sich trotz ihres Bauchs schneller angeschnallt, als ich gucken konnte.

»Los, steig ein, und drück aufs Gas!«, befahl sie. »Du hast eine Schwangere mit Heißhunger an Bord. Das ist ein Notfall!«

Ich lachte. Dass ich meiner besten Freundin mit ein paar Macarons so eine Freude machen konnte, ließ ein warmes Glücksgefühl in mir aufsteigen. Dabei war ich davon ausgegangen, dass ich nach unserem letzten Dreh stundenlang Trübsal blasen würde. Manchmal waren es jedoch gerade die einfachsten Dinge im Leben, die einem den Tag retteten.